

klären. Um zu sehen, ob das Backwerk gehörig ausgebacken ist, fahre man mit einem reinen, spitzigen Hölzchen in dasselbe bis zur Mitte hinein, so wird es nach dem Herausziehen trocken bleiben, wenn das Backwerk völlig ausgebacken ist.

Ausbessern des Kochgeschirres. Man nehme gleiche Theile von gesiebter Asche und gesiebttem Hammerschlag, vermische solches mit Eiweiß zu einem dicken Teige, verstreiche damit äußerlich die Risse oder Springe des irdenen oder metallenen Kochgeschirres, so wird es wieder nach dem Trocknen fest und wasserdicht.

Ausbraten oder Auslassen des Fetts. Das gereinigte, in Würfel zerschnittene Fett wird in einem Tiegel oder einer Kasserole bei mäßigem Feuer und unter stätigem Umrühren ausgebraten, sobald die Griesen anfangen braun zu werden, nimmt man es vom Feuer und gießt es in ein reines Geschirr. Thut man bei dem Ausbraten einige Aepfelschnitte in das Fett, so wird es wohlschmeckender und verliert jeden widrigen Geruch.

Ausnehmen des Geflügels. Bei einem welschen Hahne verrichtet man dasselbe folgendermaßen. Man hauet Füße und Flügel ab, schneidet von hinten die Haut bis in die Mitte des Halses nach dem Kopfe zu auf, macht sie von dem Halsknochen los und hackt denselben dicht am Rumpfe ab, schneidet die überflüssige Haut weg und nimmt den Kropf, so wie an der Seite durch eine dazu zu machende kleine Oeffnung die Eingeweide heraus, den Brustknochen aber schlägt man ein. Bei jungen Hühnern steckt man dagegen die